

Silvester Gala Menü

Amuse-Bouche

*

*Rosa Carpaccio vom Hirsch mit Karottentatar und
Kräuterseitlinge auf gewürzter Erde*

*

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsestreifen, Altem
Sherry und gebackener Käsestange*

*

*Languste trifft Königskrabbe auf schwarzem Risotto und
geschmolzenes Tomatenragout*

*

*Tournedos vom Rinderfilet mit Portweinsauce,
tournierten Champignons, Prinzessbohnen im Speckmantel
und getrüffelten Herzoginkartoffeln*

Alternativ

*Seeteufel Medaillons auf Rieslingsauce, Mandelbrokkoli
und Champagner-Senfpüree*

*

*Hausgemachtes Rosenblüteneis auf Grünteeschaum mit
unserer Schokoterrine*